SAMSUNG

# فرن الميكروويف

## إرشادات ودليل الطهي للمالك

**GE109MST**


دليل الكشف السريع ..... ٢
الفرن ..... ٣
لوحة التحكم ..... ٣
الأدوات الإضافية ..... ٤
استخدام كتيب الإرشادات ..... ٤
احتياطات السلامة ..... ٥
تركيب فرن الميكروويف ..... ٦
ضبط الوقت ..... ٧
ما يجب القيام به في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة ..... ٧
الطهي/التسخين ..... ٨
مستويات الطاقة ..... ٨
إيقاف عملية الطهي ..... ٩
ضبط مدة الطهي ..... ٩
استخدام ميزة التنظيف بالبخار ..... ٩
استخدام ميزة Auto Reheat (تسخين أوتوماتيكي) ..... ١٠
إعدادات Auto Reheat (تسخين أوتوماتيكي) ..... ١٠
استخدام ميزة Rapid Defrost (إذابة سريعة) ..... ١١
إعدادات Rapid Defrost (إذابة سريعة) ..... ١١
استخدام ميزة Auto Crusty Cook (الطبخ المقرمش الأوتوماتيكي) ..... ١٢
استخدام ميزة Manual Crusty Cook (الطبخ المقرمش اليدوي) ..... ١٣
اختيار وضع جزء التسخين ..... ١٤
اختيار الملحقات ..... ١٤
عملية الشي ..... ١٤
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معا ..... ١٥
وظيفة Manual Stop Turntable (الإيقاف اليدوي للقرص الدوار) ..... ١٥
إيقاف تشغيل ميزة صوت التنبيه ..... ١٦
تأمين فرن الميكروويف ..... ١٦
دليل أدوات الطهي ..... ١٧
دليل الطهي ..... ١٨
تنظيف فرن الميكروويف ..... ٢٤
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه ..... ٢٥
المواصفات الفنية ..... ٢٥

Code No. : DE68-03505L

# دليل أدوات الطهي

## إذا أردت طهي بعض الطعام

١. ضع الطعام في الفرن.
حدد مستوى الطاقة بالضغط على الزر **Microwave** (**ميكروويف**) مرة واحدة أو أكثر.

٢. اضبط مدة الطهي بواسطة الضغط على الزرين (−) و (+).

٣. اضغط على الزر **Start/+30Sec** (**تشغيل / +٣٠ ثانية**).
النتيجة: يبدأ الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات عند انتهاء الطهي.

## إذا أردت تشغيل ميزة **Auto Rapid defrost** (**الإذابة السريعة الأوتوماتيكية**) لبعض الأطعمة

١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Rapid Defrost** (**إذابة سريعة**) مرة واحدة أو عدة مرات.

٢. حدد وزن الطعام بواسطة الضغط على الزرين (−) و (+).

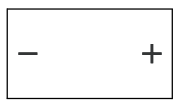
٣. اضغط على الزر **Start/+30Sec** (**تشغيل / +٣٠ ثانية**).

## إذا أردت إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية

اترك الطعام في الفرن.
اضغط على الزر **Start/+30Sec** (**تشغيل / +٣٠ ثانية**) مرة أو أكثر للزيادة بمقدار ٣٠ ثانية أخرى.

## إذا أردت شي بعض الطعام

١. اضغط على الزر **Grill** (**شواية**).

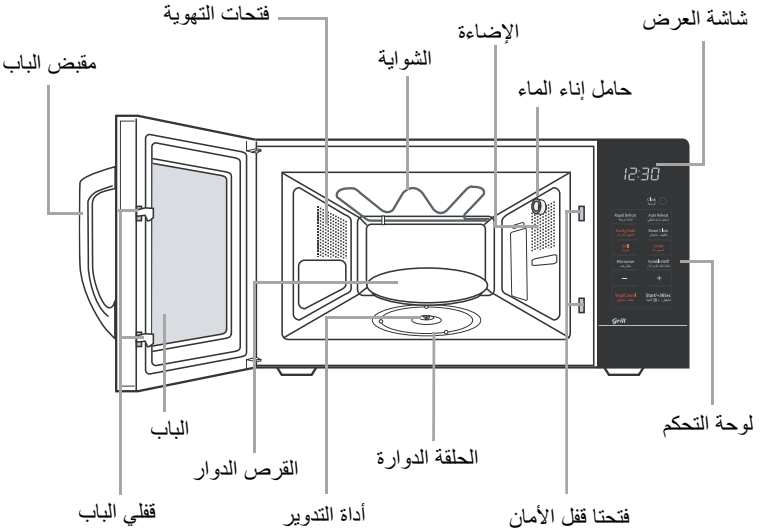



٢. اضبط مدة الطهي بواسطة الضغط على الزرين (−) و (+).

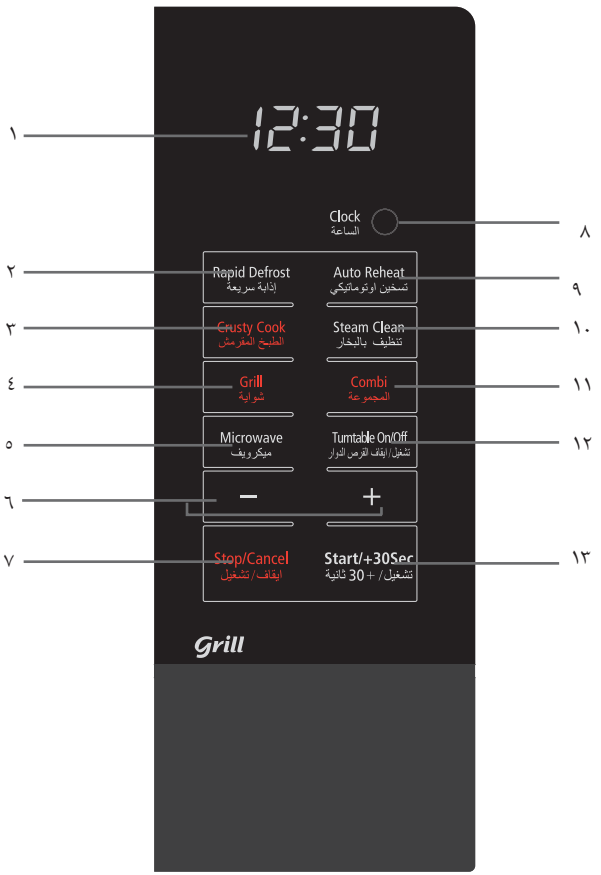
٣. اضغط على الزر **Start/+30Sec** (**تشغيل / +٣٠ ثانية**).

AR

# الفرن




# لوحة التحكم

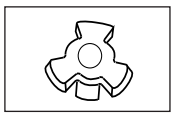



١. Display (شاشة العرض)
٢. Auto Rapid Defrost (الإذابة السريعة الأوتوماتيكية)
٣. Crusty Cook (الطبخ المقرمش)
٤. Grill Mode (وضع الشواية)
٥. Microwave Mode (وضع الميكروويف)
٦. أعلى (+) / أسفل (−) (مدة الطهي والوزن وكمية الطعام)
٧. Stop/Cancel (إيقاف/تشغيل)
٨. Clock Setting (ضبط الساعة)
٩. Auto Reheat (تسخين أوتوماتيكي)
١٠. Steam Clean (تنظيف بالبخار)
١١. Combi Mode (وضع المجموعة)
١٢. Turntable On/Off (تشغيل/إيقاف القرص الدوار)
١٣. Start/+30 SEC (تشغيل / +٣٠ ثانية)

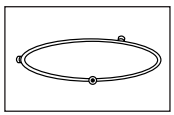
AR

## الأدوات الإضافية

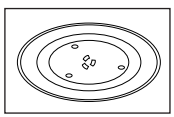
**يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.**



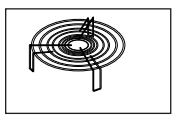
١. **أداة التدوير**، تكون موضوعة بالفعل على عمود الموتور الموجود في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



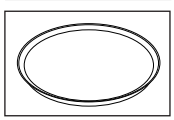
٢. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



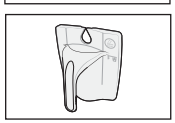
٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.
الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



٤. **الحامل المعدني**، يتم وضعه على القرص الدوار.
الغرض: يمكن استخدام الحامل المعدني في الشي والطهي باستخدام الميكروويف والشواية.



٥. **المقرمش اليدوي**، انظر صفحة ١٢ إلى ١٣.
الغرض: يتم استخدام طبق التحمير عند استخدام ميزة الطبخ المقرمش الأوتوماتيكي أو ميزة الطبخ المقرمش اليدوي.



٦. **استخدام ميزة التنظيف بالبخار**، انظر صفحة ٩.
الغرض: تنظيف إناء الماء، راجع استخدام ميزة التنظيف بالبخار.

☚ الرجاء **عدم تشغيل** فرن الميكروويف بدون الحلقة الدوارة والقرص الدوار.

## استخدام كتيب الإرشادات

**شكراً لشرائك فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف الجديد:**

- **احتياطات السلامة**
- **الأدوات الإضافية وأدوات الطهي**
- **تلميحات مفيدة للطهي**

**ستجد داخل الغطاء دليل الكشف السريع الذي يشرح ثلاث عمليات طهي أساسية:**

- **الطهي (وضع الميكروويف)**
- **فك التجميد**
- **إضافة مدة ٣٠ ثانية إضافية إذا كان الطبق لم يكتمل طهيه بالشكل الملائم أو كان يحتاج إلى تسخين**

**كما يوجد في نهاية الكتيب رسوم توضيحية للفرن ولوحة التحكم، حتى تتمكن من التعرف على الأزرار بسهولة.**

**تستخدم الرسوم التوضيحية الموجودة في قسم إجراءات خطوة بخطوة رمزين مختلفين.**

☚ **هام** ✉ **ملاحظة** ✻ **تنبيه**

### احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظرف من الظروف تشغيل الفرن عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبللة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
(١) الباب (تعرضه للثني)
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرّب لدى الشركة المصنعة.

# احتياطات السلامة

**إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.**
**اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.**
**قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ احتياطات السلامة التالية.**

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛
- **يحظر** استخدام أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك.
قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أوانٍ بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالها؛
ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الورق أو الملابس.
- تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام مدة طهي أو تسخين أقل.
إذا تم استخدام الأوقات المعتادة، فقد يتعرض الطعام لسخونة زائدة ومن ثم يحترق.
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف
**انتظر دوماً** مدة قدرها ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، والتقليب "دومًا" بعد التسخين.
في حالة تعرضك للاصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
  * اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تقم بوضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- **لا تقم أبداً** بملء الآنية حتى أعلاها واستخدم آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
**لا تقم أبداً** بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض وتسخين البيض المسلوق دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛
كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- **لا تقم** بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- **استخدم دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة غير المقصودة بالحروق.
- **يحظر لمس** أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.
- لا تقم بوضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.
يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاص به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في إصابتك بالحروق.
- قد تلاحظ صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (لاسيما عندما يقوم الفرن بفك تجميد الطعام).
السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.
- **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. سيتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائيًا لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.
يفضل دوماً ترك كوب من الماء داخل الفرن. حيث يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف في حالة تشغيله بطريق الخطأ وهو فارغ.
- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

**هام**

- لا يجب السماح للأطفال **مطلقاً** باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب منه دون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفاؤها فوق الفرن مباشرة.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للاشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- **لا تستخدم** منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن فقد تؤدي إلى خدش السطح مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج (إن وجد).

**تحذير:**
في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

**تحذير:**
يحظر على أي شخص غير الشخص المختص بأعمال الصيانة أن يقوم بأي خدمات أو عمليات إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف حتى لا يعرض نفسه للخطر.

**تحذير:**
لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للتفتق.

**تحذير:**
يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

**تحذير:**
عند تشغيل الجهاز في وضع الطهي المجمع، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

**تحذير:**
قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.
لأسباب تتعلق بالسلامة لا تنظف الجهاز بالبخار أو بمنظف ذي ضغط عال.

AR

# احتياطات السلامة (تابع)

**الرجاء التخلص من مواد التغليف الخاصة بهذا المنتج أو إعادة استخدامها بالأسلوب المتبع بيئياً.**

**الرجاء الاتصال بالهيئات المحلية الخاصة بك للاستفسار عن كيفية التخلص من هذا المنتج بأمان وبما لا يضر البيئة.**

**يتوافق المنتج وكبله مع معيار درجة الحرارة الاستوائية SASO/IEC ويتمثل الاختلاف الوحيد في متطلبات الرفع والمقطع العرضي ولا يؤثر ذلك على السلامة، وفي نفس الوقت، ليس من الصحيح تغيير سلك الكهرباء، على سبيل المثال، الحجرات الصغيرة.**

## معلومات حول الضمان والصيانة

عند الاتصال بشركة Samsung، الرجاء توفير طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به الموجود عادةً على الجزء الخلفي أو السفلي من المنتج. الرجاء تسجيل الأرقام أدناه، مع المعلومات المطلوبة الأخرى. احتفظ بهذه المعلومات في مكان آمن كسجل دائم لمشترياتك لمساعدتك في التعرّف عليها في حالة سرقتها أو فقدها، بالإضافة إلى نسخة من إيصال البيع كدليل على الشراء في حالة الحاجة إلى خدمة الضمان.

رقم الطراز _____
الرقم التسلسلي _____
تاريخ الشراء _____
تم الشراء من _____

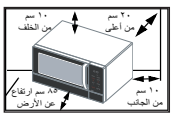
١. الرقم المجاني ٩٢٠٠ ١٢٢٣٢
٢. يجب على العميل تقديم بطاقة الضمان مع الفاتورة الأصلية (برجاء الرجوع إلى الشروط والبنود الموجودة في بطاقة الضمان المرفقة)
٣. يتم ملء بطاقة الضمان وختمها بواسطة Samsung ASC.
٤. البريد الإلكتروني ل CS: cs@tsm.com.sa
٥. مركز توفير الدعم عبر الإنترنت: http://www.samsung.com/sa_en/

يمكن أن تقوم مراكز الخدمة المرخصة والتابعة لشركة Samsung فقط بأداء خدمة الضمان. عند الحاجة إلى خدمة الضمان، قم بتقديم المعلومات الموجودة أعلاه مع نسخة من إيصال البيع إلى "مركز الخدمة المرخص التابع لشركة Samsung".

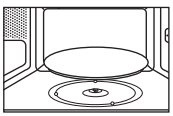
# تركيب فرن الميكروويف

**ضع الفرن على سطح أملس مستوي يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قوياً بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.**

١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصات) على الأقل من الخلف وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) أعلاه.




٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.



٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريباً من مقبس التيار الكهربائي ويسهل توصيله.

☚ إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعية خاصة توفرها الشركة المصنعة أو مركز الخدمة التابع لها.
لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٢٠ فولت وتردد قدره ٦٠/٥٠ هرتز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

☚ يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

AR

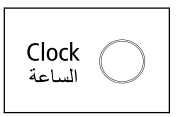
## ضبط الوقت

**يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة. عند إمداد الطاقة تظهر الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" أوتوماتيكيًا على الشاشة. الرجاء ضبط الوقت الحالي.**

**ويمكن عرض الوقت بتنسيق ١٢ ساعة أو تنسيق ٢٤ ساعة. يجب ضبط الساعة في الأحوال التالية:**

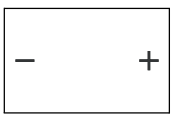
- **عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى**
- **بعد انقطاع التيار الكهربائي**

✉ لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.



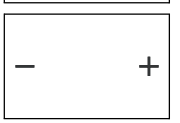

١. **لعرض الوقت باستخدام...** **اضغط على الزر Clock (الساعة)...**

| | |
|---|---|
| تنسيق ٢٤ ساعة | مرة |
| تنسيق ١٢ ساعة | مرتان |




٢. اضغط على الزرين (−) و (+) لضبط الساعة.

٣. اضغط على الزر **Clock (الساعة)**.




٤. اضغط على الزرين (−) و (+) لضبط الدقائق.

٥. اضغط على الزر **Clock (الساعة)**.

## ما يجب القيام به في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

**إذا صادفت أي من المشاكل الموضحة أدناه، قم بتجربة أي من الحلول المعطاة.**

◆ يعد ذلك أمراً عادياً.
- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

◆ لا يبدأ تشغيل الفرن عند الضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.
- هل الباب مغلق جيداً؟

◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح و/أو قمت بالضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربائية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربائي؟

◆ الطعام زائد النضج أو نيئ.
- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي)
- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟

◆ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون
- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمراً عادياً. ولحل هذه المشكلة، ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة الكشف عن تداخل من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض. لحل هذه المشكلة، قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

✉ إذا لم تساعدك الإرشادات الموجودة أعلاه في حل هذه المشكلة، اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

AR

# الطهي/التسخين

**يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.**

**تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.**

**ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب**

Microwave
ميكروويف

١. اضغط على الزر اضغط على الزر **Microwave (ميكروويف)**.
السبب: يظهر المؤشر ٩٠٠ واط (طاقة الطهي القصوى):
حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر **(ميكروويف) Microwave** مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالوات. راجع جدول مستويات الطاقة.

٢. اضبط مدة الطهي بواسطة الضغط على الزرين (−) و (+).

Start/+30Sec
تشغيل/ +30 ثانية

٣. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.
السبب: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

**يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.

إذا أردت تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ واط)، اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)** لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.

# مستويات الطاقة

**يمكنك الاختيار من بين مستويات الطاقة الموجودة أدناه.**

| مستوى الطاقة | الطاقة الناتجة | |
|---|---|---|
| | الفرن | الشي |
| عالي | ٩٠٠ واط | |
| متوسط عالي | ٦٠٠ واط | |
| متوسط | ٤٥٠ واط | |
| متوسط منخفض | ٣٠٠ واط | |
| إذابة الثلج | ١٨٠ واط | |
| منخفضة/الاحتفاظ بالطعام دافئاً | ١٠٠ واط | |
| الشي | – | ١٢٠٠ واط |
| الطبخ الجمعي ١ | ٦٠٠ واط | ١٢٠٠ واط |
| الطبخ الجمعي ٢ | ٤٥٠ واط | ١٢٠٠ واط |
| الطبخ الجمعي ٣ | ٣٠٠ واط | ١٢٠٠ واط |

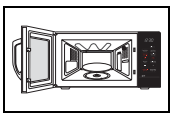
في حالة تحديد مستوى طاقة أعلى، يجب تقليل مدة الطهي.

في حالة تحديد مستوى طاقة أقل، يجب زيادة مدة الطهي.

AR

## إيقاف عملية الطهي

**يمكنك إيقاف الطهي في أي وقت للتحقق من مدى نضج الطعام.**



١. للايقاف بشكل مؤقت؛
افتح الباب.
النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لمتابعة عملية الطهي، أغلق الباب واضغط مرة أخرى على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.

٢. للايقاف نهائياً؛
اضغط على الزر **Stop/Cancel (إيقاف/إلغاء)**
النتيجة: يتم إيقاف الطهي. إذا أردت إلغاء إعدادات الطهي، اضغط على الزر **Stop/Cancel (إيقاف/إلغاء)** مرة أخرى.

Stop/Cancel
ايقاف/تشغيل

يمكنك أيضًا إيقاف أي إعداد قبل بدء الطهي بواسطة الضغط على الزرين **Stop/Cancel (إيقاف/إلغاء)**.

## ضبط مدة الطهي

**يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية) لإضافة ٣٠ ثانية في كل مرة.**

اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)** مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

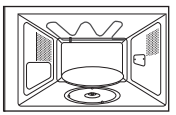
Start/+30Sec
تشغيل/ + 30 ثانية

## استخدام ميزة التنظيف بالبخار

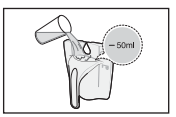
**يغلف البخار الذي يصدر من نظام steam clean (تنظيف بالبخار) سطح تجويف الفرن. بعد استخدام وظيفة steam clean (تنظيف بالبخار)، يمكنك بسهولة تنظيف تجويف الفرن.**

يجب استخدام هذه الوظيفة بعد أن يبرد الفرن تماماً.
(درجة حرارة الغرفة)

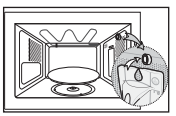
استخدم الماء العادي فقط، ولا تستخدم الماء المقطر.



١. افتح الباب.




٢. املأ إناء الماء حتى تصل إلى الخط المحدد (مستوى الماء) الموجود على جدار إناء الماء.
(يكون مقدار الماء حوالي ٥٠ مللي.).

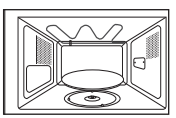


٣. أدخل إناء الماء في حامل إناء الماء العلوي الموجود على الجدار الأيمن من تجويف الفرن.

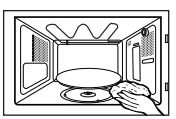
٤. غلق الباب.

٥. قم بالضغط على زر **Steam Cleaning (تنظيف بالبخار)**.
قد يبدو لك الفرن من الداخل **مليئًا ببخار الماء** أثناء عملية التنظيف؛ هذا ليس عيبًا، ولكنه يحدث نتيجة **تراكم بخار الماء على المصباح داخل الفرن**.

Steam Clean
تنظيف بالبخار



٦. افتح الباب.



٧. قم بتنظيف تجويف الفرن باستخدام منشفة جافة.
حرك القرص الدوار وامسح أسفل الحامل باستخدام ورق المطبخ.

**تحذير!**

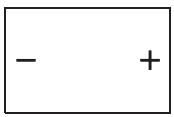
- يمكن استخدام إناء الماء فقط في وضع **Steam Clean (تنظيف بالبخار)**.
- عند طهي الأطعمة غير السائلة، قم بإزالة إناء الماء حيث ستتعرض للتلف وقد تسبب اشتعال النيران بالفرن.

AR

## استخدام ميزة Auto Reheat (تسخين أوتوماتيكي)

**ميزة Auto Reheat (تسخين أوتوماتيكي) ذات أربع أوقات مُبرمجة مسبقاً للطهي.**
**قد لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.**
**يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على الزرين (−) و (+).**
**ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.**

١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Auto Reheat (تسخين أوتوماتيكي)** مرة واحدة أو عدة مرات.




٢. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (−) و (+).
(راجع الجدول الموجود على الجانب)

٣. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.
النتيجة: تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها:
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف

## إعدادات Auto Reheat (تسخين أوتوماتيكي)

**يبين الجدول التالي برامج Auto Reheat (تسخين أوتوماتيكي)، والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.**

| الكود / الطعام | الكمية | مدة الانتظار | التوصيات |
|---|---|---|---|
| ١. **Plated Meal (وجبة مغلفة)** (مثلجة) | ٣٠٠–٣٥٠ جم<br>٤٠٠–٤٥٠ جم<br>٥٠٠–٥٥٠ جم | ٣ دقائق | ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثال، اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات). |
| ٢. **الخضروات الطازجة** | ٢٠٠–٢٥٠ جم<br>٣٠٠–٣٥٠ جم<br>٤٠٠–٤٥٠ جم<br>٥٠٠–٥٥٠ جم<br>٦٠٠–٦٥٠ جم<br>٧٠٠–٧٥٠ جم | ٣ دقائق | زن الخضروات بعد غسلها وتنظيفها وتقطيعها إلى أحجام متساوية. ثم ضعها في وعاء زجاجي له غطاء. أضف ٤٥ مللي (٣ ملاعق كبيرة) من الماء لطهي ٢٠٠ –٤٥٠ جرام من الخضراوات، أو ٦٠ مللي (٤ ملاعق كبيرة) لطهي ٥٠٠ –٦٥٠ جرام أو ٧٥ مللي (٥ ملاعق كبيرة) لطهي ٧٠٠ –٧٥٠ جرام. قم بالتقليب بعد الطهي. (عند طهي كميات أكبر، قم بالتقليب مرة واحدة أثناء عملية الطهي.) |
| ٣. **قطع الدجاج** | ٢٠٠–٣٠٠ جم<br>(قطعة واحدة)<br>٤٠٠–٥٠٠ جم<br>(٢ قطع)<br>٦٠٠–٧٠٠ جم<br>(٢ – ٣ قطعة)<br>٨٠٠–٩٠٠ جم<br>(٣–٤ قطع) | ٣ دقائق | امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل.<br>اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. |
| ٤. **أرغفة الخبز المجمدة** | ١٠٠–١٥٠ جم<br>(٢ قطع)<br>٢٠٠–٢٥٠ جم<br>(٤ قطع)<br>٣٠٠–٣٥٠ جم<br>(٦ قطع) | ٢ دقائق | ضع أرغفة الخبز المجمدة على شكل دائرة مع وضع الجزء العلوي منها لأسفل على الحامل المعدني.<br>قم بقلبها بمجرد إصدار الفرن صوت التنبيه. |

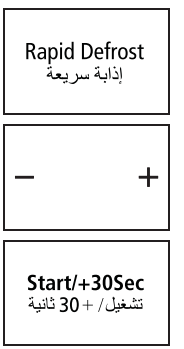
AR

## استخدام ميزة Rapid Defrost (إذابة سريعة)

**تُمكنك ميزة Rapid Defrost (إذابة سريعة) من فك تجميد اللحوم أو الدواجن أو الأسماك أو الخبز/الكعك. يتم ضبط فترة إذابة الثلج ومستوى الطاقة تلقائياً.**
**قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.**

✉ استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

**ضع الطعام المجمد أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.**




١. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Rapid Defrost (إذابة سريعة)** مرة واحدة أو عدة مرات.
(راجع الجدول في جانب الصفحة لمعرفة مزيد من التفاصيل)

٢. حدد وزن الطعام بواسطة الضغط على الزرين (−) و (+).
يمكن تحديد الوزن بحد أقصى يصل إلى ٢٠٠٠ جرام
(يمكن تحديد وزن الخبز/الكيك بحد أقصى يصل إلى ١٠٠٠ جرام.)

٣. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.
النتيجة:
- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه في منتصف عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.
- اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)** مرة أخرى لإنهاء عملية إذابة الثلج.

✉ يمكنك أيضًا فك التجميد عن الطعام يدويًا. للقيام بذلك، حدد وظيفة الطهي/التسخين مع تحديد مستوى الطاقة على ١٨٠ واط. راجع الجزء بعنوان "الطهي/التسخين" في الصفحة رقم ٨ لمزيد من التفاصيل.

## إعدادات Rapid Defrost (إذابة سريعة)

**يبين الجدول التالي برامج Rapid Defrost (إذابة سريعة) والكميات المراد فك تجميدها وفترات الانتظار والتوصيات المناسبة.**
**قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك والخبز/الكعك في طبق خزفي.**

| الكود / الطعام | الكمية | مدة الانتظار | التوصيات |
|---|---|---|---|
| ١. **Meat (لحم)** | ٢٠٠–٢٠٠٠ جرام | ٢٠ – ٦٠ دقيقة | قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بتقليب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع اللحم البقري ولحم الضأن واللحم وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري. |
| ٢. **Poultry (دواجن)** | ٢٠٠–٢٠٠٠ جرام | ٢٠ – ٦٠ دقيقة | قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم اقلب الدواجن عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع دجاجة كاملة وقطع الدجاج. |
| ٣. **Fish (سمك)** | ٢٠٠–٢٠٠٠ جرام | ٢٠ – ٥٠ دقيقة | قم بحماية ذيول الأسماك الكاملة باستخدام ورق الألمونيوم. اقلب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يتناسب هذا البرنامج مع الأسماك الكاملة وقطع السمك الفيليه. |
| ٤. **الخبز/ الكيك** | ١٢٥–١٠٠٠ جرام | ٥ – ٢٠ دقيقة | ضع الخبز على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عندما تقوم بفتح بابه. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكعك الجبن الفطيرة المحلاة. ولكنه غير مناسب للحلوى والكعك المغطى بالفواكه والكريمة وكذلك الكعك المغطى بالشكولاته. |

✉ حدد ميزة "إزالة الثلج يدوياً" بمستوى طاقة ١٨٠ واط إذا كنت ترغب في إذابة تجميد الطعام يدوياً.
للحصول على مزيد من التفاصيل حول "إذابة الثلج يدويًا ومدة إذابة الثلج"، الرجاء الرجوع إلى صفحة ٢١.

# استخدام ميزة Auto Crusty Cook (الطبخ المقرمش الأوتوماتيكي)

AR

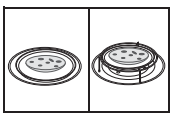
**يتم تحديد مدة الطهي تلقائياً، عند استخدام ميزة Auto Crusty Cook (الطهي المقرمش الأوتوماتيكي).**

**يمكنك ضبط عدد الأطباق بالضغط على الزرين (–) و (+).**

**ضع أولاً طبق التحمير في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.**

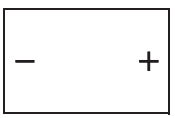
١. ضع طبق التحمير مباشرة على القرص الدوار وقم بتسخينه أولاً في أعلى درجة من درجات التسخين الخاصة بأسلوب الطهي المجمع (الميكروويف والشواية).
من خلال الضغط على الزر **Combi (الطبخ الجمعي)** وضبط مدة التسخين المسبق (لتتراوح من ٣ إلى ٥ دقائق) بالضغط على الزر (–) و (+).

٢. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.
استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخن للغاية.



٣. افتح باب الفرن.
ضع الطعام في طبق التحمير.
أغلق الباب.
ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.

٤. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Crusty Cook (الطبخ المقرمش)** مرة واحدة أو عدة مرات.




٥. حدد كمية الطعام بالضغط على الزرين (–) و (+).
(راجع الجدول الموجود على الجانب)

٦. اضغط على الزر **Start/+30Sec (تشغيل / +٣٠ ثانية)**.
النتيجة: يبدأ الطهي. عند الانتهاء:
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

**كيفية تنظيف طبق التحمير**
قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.

لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

**الرجاء ملاحظة**
يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

**يبين الجدول التالي برامج تلقائية متعددة لوظيفة "التحمير والكميات المراد طهيها ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة لكل برنامج. تعمل هذه البرامج بالجمع بين طاقة الميكروويف وطاقة الشي.**

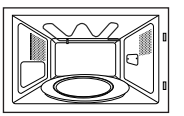
**قبل استخدام وظيفة "التحمير"، يوصى بتسخين طبق التحمير على القرص الدوار من ٣ إلى ٥ دقائق، باستخدام الجمع بين طاقة الميكروويف التي تصل إلى ٦٠٠ واط وطاقة الشي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!**

| الكود / الطعام (–١٨ درجة مئوية) | الكمية | وقت التسخين المسبق | مدة الانتظار | التوصيات |
|---|---|---|---|---|
| ١. **البيتزا المجمدة** | ٢٠٠ جرام<br>٣٠٠ جرام<br>٤٠٠ جرام<br>٥٠٠ جرام | ٥ دقائق | – | قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ واط + الشواية.<br>ضع البيتزا على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. |
| ٢. **الخبز الفرنساوي المجمد** | ١٥٠ جرام (قطعة واحدة)<br>٢٥٠ جرام (قطعتان)<br>٣٥٠ جرام ( ٣ قطع) | ٤ دقائق | ٢ – ٣ | قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٤٥٠ واط + الشواية.<br>ضع قطعة خبز في وسط طبق التحمير، وضع قطعتي الخبز إلى جانب بعضهما البعض على طبق التحمير. يناسب هذا البرنامج الخبز الفرنساوي المغطى مثلاً بالخضراوات واللحم والجبن. |
| ٣. **الفطائر/ فطائر الكيش المجمدة** | ١٥٠ جرام (قطعة واحدة)<br>٣٠٠ جرام (عدد ١ –٢ قطعة)<br>٤٥٠ جرام (عدد ١ –٢ قطعة) | ٣ دقائق | ١–٢ | قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ واط + الشواية.<br>ضع الفطائر/ فطائر الكيش المجمدة في طبق التحمير.<br>ضع طبق التحمير على الحامل. |
| ٤. **قطع الدجاج المجمدة** | ٢٥٠ جرام<br>٥٠٠ جرام | ٤ دقائق | – | قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام الجمع بين طاقة ٦٠٠ واط + الشواية.<br>امسح طبق التحمير بملعقة إلى ملعقتين كبيرتين من الزيت. ووزع قطع الدجاج بشكل متساو على طبق التحمير. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. اضغط زر التشغيل لمتابعة الطهي. |

# استخدام ميزة Manual Crusty Cook (الطبخ المقرمش اليدوي)

يسمح طبق التحمير ليس فقط بتحمير الطبقة العلوية من الطعام باستخدام الشواية، لكنه أيضاً يجعل الطبقة السفلية هشة ومحمرة بفضل الحرارة العالية لطبق التحمير. يحتوي الجدول الموجود في الصفحة التالية على العديد من الأصناف التي يمكنك إعدادها بواسطة طبق التحمير (راجع الصفحة الجانبية).

يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد اللحم والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.



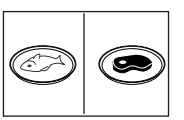
١. ضع طبق التحمير مباشرة على القرص الدوار وقم بتسخينه مسبقاً في أعلى درجة من درجات الحرارة الخاصة بأسلوب الطهي المجمع (**الميكروويف والشي**) **[600W+ Grill] (الشواية + ٦٠٠ وات)** بإتباع الوقت والتعليمات الموضحة في الجدول.

☚ استخدم دوماً قفازات الفرن عند إخراج طبق التحمير حيث يكون ساخن للغاية.

٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل اللحم والبيض، وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.

❇ الرجاء ملاحظة أن طبق التحمير مغطى بطبقة من التيفال غير مضادة للخدش. يحظر استخدام أدوات حادة مثل السكين لتقطيع الطعام الموجود بطبق التحمير.

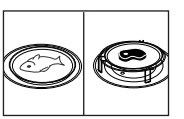
❇ استخدم أدوات بلاستيكية لتجنب خدش سطح الطبق أو قم بإخراج الطعام من الطبق قبل التقطيع.



٣. ضع الطعام في طبق التحمير.

☚ لا تضع أي أدوات غير مضادة للحرارة على طبق التحمير، على سبيل المثال، الأواني البلاستيكية.

☚ يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.



٤. ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.

٥. حدد وقت الطهي والطاقة المناسبين.
راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية.

✉ **كيفية تنظيف طبق التحمير**
قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.

✉ لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

❇ **الرجاء ملاحظة**
يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

**يوصى بالتسخين المسبق لطبق التحمير بوضعه مباشرة على القرص الدوار.**

**قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام ميزة ٦٠٠ واط + الشواية واتبع مدد الطهي والتعليمات الموضحة في الجدول.**

| الطعام | المقدار | الطاقة | وقت التسخين المسبق | مدة الطهي | التوصيات |
|---|---|---|---|---|---|
| **اللحم المقدد** | ٤ شرائح (٨٠ جرام) ٨ شرائح (١٦٠ جرام) | ٦٠٠ واط + الشواية | ٣ دقائق | ٣,٥–٤,٥ دقائق | قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. ضع الشرائح جنبًا إلى جنب على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. |
| **الطماطم المشوية** | ٢٠٠ جرام (قطعتان) ٤٠٠ جرام (عدد ٤ قطع) | ٤٥٠ واط + الشواية | ٣ دقائق | ٣ دقائق ٤ دقائق | قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. |
| **أقراص اللحم (البرجر) (مجمدة)** | ٢ قطع (١٢٥ جرام) ٤ قطع (٢٥٠ جرام) | ٦٠٠ واط + الشواية | ٣ دقائق | ٦,٥–٨,٥ دقائق | قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. ضع أقراص البرجر على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. اقلب الطعام بعد ٤–٥ دقيقة. |
| **وحدات البيتزا الصغيرة (مثلجة)** | ١٠٠–١٥٠ جم ٢٠٠–٢٥٠ جم | ٦٠٠ واط + الشواية | ٥ دقائق | ٣,٥–٤,٥ دقائق | قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. ضع قطع البيتزا المثلجة على شكل دائرة على الطبق. ضع طبق التحمير على الحامل. |
| **شرائح البطاطس المخصصة للطهي في الفرن (مجمدة)** | ٢٠٠ جم ٣٠٠ جم ٤٠٠ جم | ٤٥٠ واط + الشواية | ٤ دقائق | ٩ دقائق ١٢ دقيقة ١٥ دقيقة | قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. وزع شرائح البطاطس المخصصة للطهي في الفرن على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. ثم قم بالقلب بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي. |
| **البطاطس المشوية** | ٢٥٠ جم ٥٠٠ جم | ٦٠٠ واط + الشواية | ٤ دقائق | ٤,٥–٥ دقائق ٧,٥–٧ دقائق | قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. قم بتقطيع البطاطس إلى أنصاف. ضع النصف منزوع القشرة من البطاطس لأسفل على طبق التحمير. ضع البطاطس على شكل دائرة. ضع طبق التحمير على الحامل. |
| **أصابع السمك (المجمدة)** | ١٥٠ جم (٥ قطع) ٣٠٠ جم ( ١٠ قطع) | ٦٠٠ واط + الشواية | ٤ دقائق | ٦,٥–٨,٥ دقائق ٩–١٠ دقائق | قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. امسح الطبق بملعقة كبيرة من الزيت. ضع أصابع السمك على شكل دائرة في الطبق. قم بقلب الطعام بعد ٣,٥ دقائق (٥ قطع) أو بعد ٥ دقائق (١٠ قطع). |

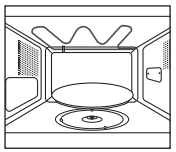
AR

## اختيار وضع جزء التسخين

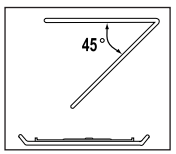
**يستخدم جزء التسخين عند الشي. هناك وضع واحد فقط. يجب إعلام العملاء متى يجب وضعه في الوضع الرأسي.**

- **الوضع الأفقي للشي أو وضع الطهي المجمع للميكروويف + الشواية**

قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تقم بوضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع الرأسي.



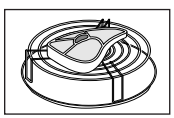
| لضبط عنصر التسخين على | ثم... |
|---|---|
| الوضع الأفقي (الشواية أو الوضع المجمع الميكروويف + الشواية) | ◆ اسحب عنصر التسخين باتجاهك<br>◆ اضغط عليه إلى أعلى حتى يصبح متوازيًا مع سطح الفرن |




عند تنظيف الجزء العلوي الموجود داخل التجويف، من الأفضل تحريك وحدة التسخين إلى الأسفل بمقدار ٤٥ درجة ثم تنظيفه.

## اختيار الملحقات

**استخدم الأشياء المسموح باستخدامها مع الميكروويف، ولا تستخدم الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وما إلى ذلك.**



إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

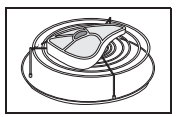
✉ للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي على صفحة ١٧.

## عملية الشي

**تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف. لذلك يتوفر حامل شي مع فرن الميكروويف.**

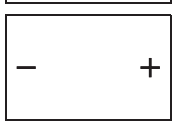
١. قم بالتسخين المسبق للشواية حتى تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة، بالضغط على الزر **Grill** (**شواية**) وضبط مدة التسخين المسبق بالضغط على الزر (–) و (+).

٢. اضغط على الزر **Start/+30Sec** (**تشغيل / +٣٠ ثانية**).



٣. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.
أغلق الباب.

٤. اضغط على الزر **Grill** (**الشواية**)
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:




٥. اضبط مدة الشي بواسطة الضغط على الزرين (–) و (+).
يصل الحد الأقصى لمدة الشي إلى ٦٠ دقيقة.

٦. اضغط على الزر **Start/+30Sec** (**تشغيل / +٣٠ ثانية**).
النتيجة: يبدأ شي الطعام. عند الانتهاء:
١) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

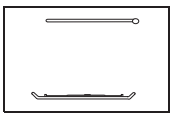
✉ لا تقلق إذا لاحظت توقف السخان عن العمل ثم عودته إلى العمل مرة أخرى أثناء الشي. فقد تم تصميم هذا النظام لمنع التسخين الزائد للفرن.

☚ استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأطباق الموجودة في الفرن حيث تكون ساخنة جداً. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي.

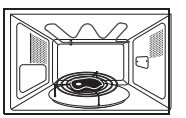
## الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً

**يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.**

- استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.
- استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.



١. تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي؛ راجع صفحة ١٤ للحصول على مزيد من المعلومات.

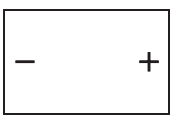


٢. افتح باب الفرن.
ضع الطعام على الحامل وضع الحامل على القرص الدوار.
أغلق الباب.

٣. اضغط على الزر **Combi** (**الطبخ الجمعي**).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الميكروويف والشواية)
٦٠٠ واط (الطاقة الخارجة)

✉ حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة الضغط على الزر **Combi** (**الطبخ الجمعي**) مرة أخرى إلى أن يظهر مستوى الطاقة الملائم.

☚ لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.




٤. اضبط مدة الطهي بواسطة الضغط على الزرين (−) و (+).
الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

٥. اضغط على الزر **Start/+30Sec** (**تشغيل / +٣٠ ثانية**).
النتيجة: تبدأ عملية الطهي المجمع. عند الانتهاء
١ ) يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢ ) يصدر مؤشر تذكير الانتهاء صوت تنبيه ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣ ) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

✉ تكون الطاقة القصوى لاستخدام وضع الميكروويف والشواية معاً هي ٦٠٠ واط.

## وظيفة **Manual Stop Turntable** (الإيقاف اليدوي للقرص الدوار)

**يمكنك الزر turntable on/off (تشغيل/إيقاف القرص الدوار) من استخدام الأطباق الكبيرة التي تملأ مساحة الفرن بالكامل وذلك بإيقاف دوران القرص الدوار.**

☚ ستكون النتائج غير مرضية في هذه الحالة حيث ستكون درجة نضج الطعام غير متساوية. نوصي بإدارة الطبق نصف دورة أثناء عملية الطهي يدوياً.

☚ **تحذير!** لا تقم بتشغيل القرص الدوار أبداً دون وجود طعام في الفرن.

- السبب: قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.

١. اضغط على الزرين **Turntable On/Off.**
النتيجة: يظهر رمز **Turntable on/off** (**تشغيل/إيقاف القرص الدوار**) على الشاشة، يتوقف القرص الدوار عن الدوران.

٢. لإعادة القرص الدوار إلى الدوران مرة أخرى، اضغط الزر **Turntable On/Off** (**تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار**) مرة أخرى.
النتيجة: لا يظهر رمز **Turntable on/off** (**تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار**) على الشاشة، ويعود القرص الدوار للدوران.

✉ لا تضغط على زر **Turntable On/Off** (**تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار**) أثناء عملية الطهي.

## إيقاف تشغيل ميزة صوت التنبيه

**يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.**

١. اضغط على الزر **Stop/Cancel** (**إيقاف/تشغيل**) و **Start/+30Sec** (**تشغيل / ٣٠+ ثانية**) في وقت واحد.

النتيجة:

- يظهر المؤشر التالي.

- لن يصدر الفرن صوت تنبيه مع كل مرة تقوم بالضغط على أي زر.

٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى، اضغط على الزر **Stop/Cancel** (**إيقاف/تشغيل**) والزر **Start/+30Sec** (**تشغيل ٣٠+/ ثانية**) مرة أخرى في نفس الوقت.

النتيجة:

- يظهر المؤشر التالي.

- يعود الفرن للعمل مع تشغيل ميزة إصدار صوت التنبيه مرة أخرى.

## تأمين فرن الميكروويف

**لا يظهر رمز (تشغيل/إيقاف تشغيل) القرص الدوار (on/off Turntable) على الشاشة، ويعود القرص الدوار للدوران.**
**يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.**

١. اضغط على الزر **Stop/Cancel** (**إيقاف/تشغيل**) و **Clock** (**الساعة**) في وقت واحد.

النتيجة:

- يتم تأمين الفرن (لا يمكن تحديد أي من الوظائف).
- يظهر الحرف "L" على شاشة العرض

٢. لإلغاء قفل الفرن، اضغط على الزرين **Stop/Cancel** (**إيقاف/تشغيل**) **Clock** (**الساعة**) في وقت واحد.

# دليل أدوات الطهي

**للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.**

**ولذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني لتجنب ذلك. أداة الطهي تحمل علامة microwave-safe، (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.**

**يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.**

| أدوات الطهي | مسموح باستخدامها مع الميكروويف | تعليقات |
|---|---|---|
| **ورق الألومنيوم** | ✓ ✗ | يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه. |
| **طبق التحمير** | ✓ | لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ثماني دقائق. |
| **الأواني الصينية والخزفية** | ✓ | تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية. |
| **الفوم الذي يتم استخدامه مرة واحدة فقط**<br>**الأطباق الكرتون** | ✓ | يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق. |
| **تغليف الأطعمة السريعة** | | |
| • الأكواب المصنوعة من البولستير | ✓ | يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من البولستير. |
| • الأكياس الورقية أو الصحف | ✗ | قد تحترق. |
| • الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية | ✗ | قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي. |
| **الأدوات الزجاجية** | | |
| • أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة | ✓ | يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية. |
| • الأدوات الزجاجية الرقيقة | ✓ | يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل.<br>قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ. |
| • البرطمانات الزجاجية | ✓ | يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط. |
| **المعادن** | | |
| • الأطباق | ✗ | قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق. |
| • أربطة أكياس الفريزر | ✗ | |
| **الورق** | | |
| • الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ | ✓ | تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة. |
| • الورق المعاد تصنيعه | ✗ | قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي. |
| **البلاستيك** | | |
| • الأواني | ✓ | خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين. |
| • الورق الحراري | ✓ | يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن. |
| • أكياس الفريزر | ✓ ✗ | فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة اثقبها بشوكة. |
| **الورق الشمعي أو الدهني** | ✓ | يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام. |

**✓ : موصى به**

**✓✗ : يستخدم بحذر**

**✗ : غير آمن**

# دليل الطهي

## أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها. تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

## الطهي

### أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألومونيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

### الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعدنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضاً الميكروويف في إذابة تجميد الزبد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

### تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

### فترات الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

## دليل طهي الخضروات المجمدة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المرجوة. قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

| الطعام | الكمية | الطاقة | الوقت (دقيقة) | مدة الانتظار (دقيقة) | إرشادات |
|---|---|---|---|---|---|
| السبانخ | ١٥٠ مللي | ٦٠٠ واط | ٥–٦ | ٢–٣ | أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد. |
| البروكلي | ٣٠٠ جم | ٦٠٠ واط | ٨–٩ | ٢–٣ | أضف ٣٠ مللي (٢ ملعقة كبيرة) من الماء البارد. |
| البازلاء | ٣٠٠ جم | ٦٠٠ واط | ٧–٨ | ٢–٣ | أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد. |
| الفاصوليا الخضراء | ٣٠٠ جم | ٦٠٠ واط | ٧,٥–٨,٥ | ٢–٣ | أضف ٣٠ مللي (٢ ملعقة كبيرة) من الماء البارد. |
| الخضروات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة) | ٣٠٠ جم | ٦٠٠ واط | ٧–٨ | ٢–٣ | أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد. |
| الخضروات المشكلة (الطريقة الصينية) | ٣٠٠ جم | ٦٠٠ واط | ٧,٥–٨,٥ | ٢–٣ | أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد. |

## دليل طهي الأرز والمعجنات

**الأرز:** استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار.
ملاحظة: ربما لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

**المعجنات:** استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي ومقدار ضئيل من الملح ثم قلب جيداً. ولا تقم بتغطيتها أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

| الطعام | الكمية | الطاقة | الوقت (دقيقة) | مدة الانتظار (دقيقة) | إرشادات |
|---|---|---|---|---|---|
| الأرز الأبيض (مسلوق) | ٢٥٠ جرام<br>٣٧٥ جرام | ٩٠٠ واط | ١٥–١٦<br>١٧,٥–١٨,٥ | ٥ | أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.<br>أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد. |
| الأرز البني (مسلوق) | ٢٥٠ جرام<br>٣٧٥ جرام | ٩٠٠ واط | ٢٠–٢١<br>٢٢–٢٣ | ٥ | أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.<br>أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد. |
| أرز مخلوط (أرز + أرز بري) | ٢٥٠ جرام | ٩٠٠ واط | ١٦–١٧ | ٥ | أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. |
| ذرة مخلوطة (أرز + حبوب) | ٢٥٠ جرام | ٩٠٠ واط | ١٧–١٨ | ٥ | أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد. |
| المعجنات | ٢٥٠ جرام | ٩٠٠ واط | ١٠–١١ | ٥ | أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن. |

# دليل الطهي (تابع)

## دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. أضف ٣٠–٤٥ مللي ماء بارد (٢–٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المرجوة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

**يجب طهي كافة الخضروات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ واط).**

| الطعام | الكمية | الوقت (دقيقة) | مدة الانتظار (دقيقة) | إرشادات |
|---|---|---|---|---|
| البروكلي | ٢٥٠ جرام<br>٥٠٠ جرام | ٣,٥–٤<br>٦–٧ | ٣ | قّطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط. |
| الكرنب المسلوق | ٢٥٠ جرام | ٥–٥,٥ | ٣ | أضف ٦٠–٧٥ مللي (٥–٦ ملاعق كبيرة) من الماء. |
| الجزر | ٢٥٠ جرام | ٣,٥–٤ | ٣ | قّطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية. |
| القرنبيط | ٢٥٠ جرام<br>٥٠٠ جرام | ٤–٤,٥<br>٦,٥–٧,٥ | ٣ | قّطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية.<br>قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط. |
| الكوسة | ٢٥٠ جرام | ٣–٣,٥ | ٣ | قطّع الكوسة إلى شرائح.<br>أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية. |
| الباذنجان | ٢٥٠ جرام | ٢,٥–٣ | ٣ | قطّع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة كبيرة من عصير الليمون فوقه. |
| البصل الأخضر | ٢٥٠ جرام | ٣–٣,٥ | ٣ | قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة. |
| عيش الغراب | ١٢٥ جرام<br>٢٥٠ جرام | ١–١,٥<br>٢–٢,٥ | ٣ | جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء.<br>انثر عصير الليمون فوقه.<br>وأضف الملح والفلفل.<br>يصفى قبل التقديم. |
| البصل | ٢٥٠ جرام | ٤–٤,٥ | ٣ | قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف.<br>أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء فقط. |
| الفلفل | ٢٥٠ جرام | ٣,٥–٤ | ٣ | قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة. |
| البطاطس | ٢٥٠ جرام<br>٥٠٠ جرام | ٣–٤<br>٦–٧ | ٣ | زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية. |
| اللفت | ٢٥٠ جرام | ٤,٥–٥ | ٣ | قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة. |

## التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.
استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم تعيين المدد المحددة في الجدول باعتبار السوائل التي لها درجة حرارة الغرفة تتراوح درجة حرارتها بين +١٨ إلى +٢٠ درجة مئوية، وأن الأطعمة المثلجة تتراوح درجة حرارتها بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

### الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة — حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

### مستويات الطاقة والتقليب

يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ واط، بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.
راجع الجداول للحصول على إرشادات. يفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).
قلّب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.
توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للاصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد حيث يؤدي إلى إفساد الطعام.
من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

### التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.
تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.
اترك الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.
تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢–٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.
توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

## تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، والتقليب "دومًا" بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للاصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

AR

## تسخين طعام الأطفال

**طعام الأطفال:**

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢ – ٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: من ٣٠–٤٠ درجة مئوية.

**لبن الأطفال:**

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء التسخين. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيداً قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم؛ تأكد دوماً من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

**ملاحظة:**

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للاصابة بالحروق.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

## تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

| الطعام | الكمية | الطاقة | الوقت (دقيقة) | مدة الإنتظار (دقيقة) | إرشادات |
|---|---|---|---|---|---|
| الحساء (مثلج) | ٢ x ٢٥٠ جرام<br>٢ x ٣٥٠ جرام | ٩٠٠ واط | ٤,٥–٣,٥<br>٦–٥ | ٣–٢ | صب الحساء في أطباق خزفية عميقة قم بتغطيتها. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل. يقلب جيداً بعد التسخين. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم. |
| دجاج بالكاري والأرز (مثلج) | ٢ x ٣٥٠ جرام | ٦٠٠ واط | ٨,٥–٧ | ٣ | كون وجبتين من كل من المكونين المثلجين وضعهما على طبقين خزفيين. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل. |
| الوجبات المغلفة (مثلجة) | ٢ x ٣٥٠ جرام | ٦٠٠ واط | ٩–٧,٥ | ٣ | كون وجبتين من ٢–٣ من المكونات المثلجة وضعهما على طبقين خزفيين مسطحين. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. ضع طبقاً واحداً مباشرة على القرص الدوار، والطبق الآخر على الحامل. |

## تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

| الطعام | الكمية | الطاقة | الوقت (دقيقة) | مدة الإنتظار (دقيقة) | إرشادات |
|---|---|---|---|---|---|
| المشروبات القهوة واللبن والشاي والماء (في درجة حرارة الغرفة) | ١٥٠ مللي (كوب واحد)<br>٣٠٠ مللي ( ٢ أكواب)<br>٤٥٠ مللي (٣ أكواب)<br>٦٠٠ مللي (٤ أكواب) | ٩٠٠ واط | ١–١,٥<br>٢–١,٥<br>٣–٢,٥<br>٣,٥–٣ | ٢–١ | تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن بدون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين مقابلين لبعضهما وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً. |
| الحساء (مثلج) | ٢٥٠ جم<br>٣٥٠ جم<br>٤٥٠ جم<br>٥٥٠ جم | ٩٠٠ واط | ٢–٢,٥<br>٢,٥–٣<br>٣,٥–٤<br>٤–٣,٥ | ٣–٢ | يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد التسخين. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم. |
| اليخني (مثلج) | ٣٥٠ جرام | ٦٠٠ واط | ٥–٤,٥ | ٣–٢ | ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. |
| المعجنات بالصلصة (مثلجة) | ٣٥٠ جرام | ٦٠٠ واط | ٤,٥–٣,٥ | ٣ | ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم. |
| المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة) | ٣٥٠ جرام | ٦٠٠ واط | ٥–٤ | ٣ | ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بتقليبها بين الحين والآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم. |
| الوجبات المغلفة (مثلجة) | ٣٥٠ جم<br>٤٥٠ جم<br>٥٥٠ جم | ٦٠٠ واط | ٥,٥–٤,٥<br>٦–٥<br>٦,٥–٥,٥ | ٣ | ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. |

AR

## تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

| الطعام | الكمية | الطاقة | الوقت | مدة الانتظار (دقيقة) | إرشادات |
|---|---|---|---|---|---|
| طعام الأطفال (خضروات + لحوم) | ١٩٠ جرام | ٦٠٠ واط | ٣٠ ثانية | ٢–٣ | فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢–٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. |
| طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة) | ١٩٠ جرام | ٦٠٠ واط | ٢٠ ثانية | ٢–٣ | فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢–٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم. |
| لبن الأطفال | ١٠٠ مللي<br>٢٠٠ مللي | ٣٠٠ واط | ٣٠ – ٤٠ ثانية<br>دقيقة واحدة إلى ١ دقيقة و ١٠ ثوان | ٢–٣ | قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. ولا تقم بتغطيتها أثناء الطهي. قم بالتقليب الجيد واترك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم. |

## إذابة التجميد يدويًا

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في فك التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بفك التجميد عن الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك التجميد عن الدواجن جيداً قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية إزالة الثلج واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية فك التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب فك التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك التجميد عنه.

لفك تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين – ١٨ إلى –٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

**يجب فك تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة فك التجميد (١٨٠ واط).**

| الطعام | الكمية | الوقت (دقيقة) | مدة الانتظار (دقيقة) | إرشادات |
|---|---|---|---|---|
| Meat (لحم)<br>اللحم البقري المفروم<br><br>شرائح اللحم | ٢٠٠ جم<br>٤٠٠ جم<br>٢٥٠ جم | ٦–٧<br>١٠–١٢<br>٧–٨ | ١٥–٣٠ | ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم.<br>قم بتقليبها في منتصف وقت إذابة التجميد! |
| Poultry (دواجن)<br>قطع الدجاج<br><br>دجاجة كاملة | ٥٠٠ مللي (قطعتان)<br><br>١٢٠٠ جم | ١٤–١٥<br><br>٣٢–٣٤ | ١٥–٦٠ | ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح.<br>قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. قم بتقليبها في منتصف وقت إذابة التجميد! |
| Fish (سمك)<br>السمك الفيليه | ٢٠٠ جم<br>٤٠٠ جم | ٦–٧<br>١١–١٣ | ١٠–٢٥ | ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح.<br>ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم.<br>قم بتقليبها في منتصف وقت إذابة التجميد! |
| الفاكهة<br>التوت | ٢٥٠ جرام | ٦–٧ | ٥ – ١٠ | وزع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير). |
| الخبز<br>أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام)<br>التوست/ الشطائر الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار) | قطعتان<br>٤ قطع<br><br>٢٥٠ جرام<br><br>٥٠٠ جرام | ١,٥–١<br>٢,٥–٣<br><br>٤,٥–٤<br><br>٧–٩ | ٥ – ٢٠ | ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار.<br>قم بتقليبها في منتصف وقت إذابة التجميد! |

# دليل الطهي (تابع)

## الشي

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

**أدوات الطهي الخاصة بالشي:**

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

**الأطعمة المناسبة للشي:**

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

**ملاحظة هامة:**

عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإتباع أية إرشادات أخرى.

## شواية + ميكروويف

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز: ٦٠٠ واط + الشواية و ٤٥٠ واط + الشواية و ٣٠٠ واط + الشواية.

**أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية**

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

**الطعام المناسب لطهيه باستخدام الميكروويف + الشواية:**

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

**ملاحظة هامة:**

عند استخدام أسلوب الجمع بين الميكروويف والشواية معاً، تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواية تحت السقف في الوضع الأفقي وعدم وجوده عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.

**يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.**

## دليل شي الطعام المجمد

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

| الطعام الطازج | الكمية | الطاقة | ١. الوقت الإضافي (دقيقة) | ٢. الوقت الإضافي (دقيقة) | إرشادات |
|---|---|---|---|---|---|
| أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) | قطعتان ٤ قطع | ميكروويف + شواية | ٣٠٠ واط + الشواية ١,٥–٢ ٢,٥–٣ | الشواية فقط ٢–٣ ٢–٣ | ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة مع وضع الجزء السفلي منها مباشرة على القرص الدوار. قم بتحميص الوجه الآخر من الأرغفة حتى تصبح هشة بالقدر الذي تريده. اتركه لمدة ٢–٥ دقائق. |
| الخبز الفرنساوي/ الخبز بالثوم | ٢٠٠ – ٢٥٠ جرام (قطعة واحدة) | ميكروويف + شواية | ٤٥٠ وات + الشواية ٣,٥–٤ | الشواية فقط ٢–٣ | ضع أرغفة الخبز بشكل منحرف على ورق الخبز على الحامل. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق. |
| (الخضروات والبطاطس) المحمصة | ٢٠٠ مللي | ٤٥٠ واط + الشواية | ١٣–١٥ | — | ضع الطعام المجمد في طبق صغير من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢–٣ دقائق. |
| المعجنات (الكانيلوني والمكرونة واللازانيا) | ٤٠٠ جرام | ٦٠٠ واط + الشواية | ١٤–١٦ | — | ضع المعجنات المجمدة في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢–٣ دقائق. |
| السمك المحمص | ٤٠٠ جرام | ٤٥٠ واط + الشواية | ١٦–١٨ | — | ضع السمك المجمد في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرة على القرص الدوار. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢–٣ دقائق. |

# دليل الطهي (تابع)

## دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٤ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

| الطعام الطازج | الكمية | الطاقة | ١. الوقت الإضافي (دقيقة) | ٢. الوقت الإضافي (دقيقة) | إرشادات |
|---|---|---|---|---|---|
| شرائح التوست | ٤ قطع (لكل ٢٥ جرام) | الشواية فقط | ٣,٥–٤,٥ | ٣–٤ | ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل. |
| أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل) | عدد ٢–٤ قطعة | الشواية فقط | ٢,٥–٣,٥ | ١,٥–٢,٥ | ضع أرغفة الخبز بحيث يكون الجزء السفلي منها إلى أعلى على شكل دائرة على القرص الدوار مباشرة. |
| الطماطم المشوية | ٢٠٠ مللي (قطعتان) ٤٠٠ مللي (عدد ٤ قطع) | ٣٠٠ واط + الشواية | ٣,٥–٤,٥<br>٥–٦ | — | قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح.<br>ضع الطبق فوق الحامل. |
| توست بالطماطم – الجبن | ٤ قطع (٣٠٠ جرام) | ٣٠٠ واط + الشواية | ٤–٥ | — | قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. اتركها لمدة ٢ – ٣ دقائق. |
| توست هاواي (بالأناناس، اللحم، شرائح الجبن) | ٢ قطع (٣٠٠ جرام) ٤ قطع (٦٠٠ جم) | ٤٥٠ واط + الشواية | ٣,٥–٤,٥<br>٦–٧ | — | قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى على الحامل. ضع قطعتين من التوست عكس بعضهما البعض مباشرة على الحامل. اتركها لمدة ٢ – ٢ دقائق. |
| البطاطس المشوية | ٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام | ٦٠٠ واط + الشواية | ٤,٥–٥,٥<br>٦,٥–٧,٥ | — | قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على شكل دائرة على الحامل مع وضع الجزء منزوع القشرة على الشواية. |
| البطاطس / الخضروات المحمصة (مثلجة) | ٥٠٠ جم | ٤٥٠ وات + الشواية. | ٩–١١ | — | ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البيركس. ثم ضع الطبق على الحامل. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢–٣ دقائق. |
| قطع الدجاج | ٤٥٠ جم (قطعتان) ٦٥٠ جم (عدد ٢–٣ قطع) ٨٥٠ جم (عدد ٤ قطع) | ٣٠٠ واط + الشواية | ٧–٨<br>٩–١٠<br>١١–١٢ | ٧–٨<br>٨–٩<br>٩–١٠ | امسح قطع الدجاج بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة مع وضع العظام في المنتصف. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل. اتركها لمدة ٢ – ٣ دقائق. |
| الدجاج المشوي | ٩٠٠ جم ١١٠٠ جم | ٤٥٠ وات + الشواية. | ١٠–١٢<br>١٢–١٤ | ٩–١١<br>١١–١٣ | امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر إلى أعلى مباشرة على القرص الدوار. بعد انتهاء الشواء اتركها لمدة ٥ دقائق. |
| قطع لحم الضأن (متوسطة الحجم) | ٤٠٠ جرام (عدد ٤ قطع) | الشواية فقط | ١٠–١٢ | ٨–٩ | امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق. |

## دليل شي الأطعمة الطازجة

| الطعام الطازج | الكمية | الطاقة | ١. الوقت الإضافي (دقيقة) | ٢. الوقت الإضافي (دقيقة) | إرشادات |
|---|---|---|---|---|---|
| شرائح اللحم | ٢٥٠ جرام (قطعتان) ٥٠٠ جم (٤ قطع) | ميكروويف + شواية | (٣٠٠ وات + الشواية) ٦–٧<br>٨–١٠ | (الشواية فقط) ٥–٦<br>٧–٨ | امسح شرائح اللحم بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق. |
| الأسماك المشوية | ٤٥٠ جم ٦٥٠ جم | ٣٠٠ وات + الشواية | ٦–٧<br>٧–٨ | ٧–٨<br>٨–٩ | امسح السمك الكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع السمك جنباً إلى جنب (في اتجاه عكسي) على الحامل. |
| التفاح المخبوز | عدد ٢ ثمرة تفاح (حوالي ٤٠٠ جم) عدد ٤ ثمرة تفاح (حوالي ٨٠٠ جم) | ٣٠٠ واط + الشواية | ٦–٧<br>١٠–١٢ | — | انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على القرص الدوار. |

# دليل الطهي (تابع)

AR

## تلميحات خاصة

**إذابة الزبد**
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠ – ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

**إذابة الشوكولاته**
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣ – ٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط، حتى تتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

**إذابة العسل المجمد**
ضع ٢٠ جراماً من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة ٢٠ – ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط، حتى تتم إذابة العسل.

**إذابة الجيلاتين**
ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

**عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)**
قلب الجيلي سريع التحضير (١٤ جرام تقريبًا) مع ٤٠ جرام من السكر و ٢٥٠ مللي من الماء البارد.
قم بطهيه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ واط،
حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

**طهي المربى**
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذي غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيداً.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠–١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ واط.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

**إعداد البودنج**
يُقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع إتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٨٥٠ واط.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

**تحميص قطع اللوز**
ضع ٣٠ جرام من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.
اتركه في الفرن لمدة ٢ – ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

# تنظيف فرن الميكروويف

**يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:**

- **الأسطح الداخلية والخارجية**
- **الباب وقفلي الباب**
- **القرص الدوار والحلقة الدوارة**

☚ تأكد دوماً من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.
☚ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون، ثم قم بمسحه وتجفيفه.

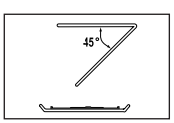
٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.

✉ **يحظر** سكب الماء في الفتحات. كما **يحظر** استخدام أي مادة كاشطة أو محاليل كيماوية وكن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:
- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

✉ **نظف** تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.




عند تنظيف الجزء العلوي داخل التجويف، من الأفضل لف جزء التسخين حوالي ٤٥ درجة وتنظيفه.

## تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

**يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.**

**لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:**

- **كسر إحدى مفصلاته**
- **تدهور حالة الأقفال**
- **تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات**

**يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل**

☚ **يحظر** إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مصدر التيار الكهربي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

✉ إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

**السبب:** قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

✉ لم يُصنع فرن الميكروويف للاستخدام التجاري.

## المواصفات الفنية

**تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.**

| الطراز | GE109MST |
|---|---|
| مصدر التيار الكهربائي | ٢٢٠ فولط – ٦٠/٥٠ هرتز تيار متردد |
| معدل استهلاك الطاقة<br>الميكروويف<br>الشواية<br>وضع الطهي المجمع | <br>١٤٠٠ واط<br>١٢٠٠ واط<br>٢٦٠٠ واط |
| الطاقة الناتجة | ١٠٠ وات/ ٩٠٠ وات (IEC-705) |
| تردد التشغيل | ٢٤٥٠ ميجاهرتز |
| الماجنترون | OM75P (31) |
| أسلوب التبريد | موتور مروحة التبريد |
| الأبعاد (العرض x الارتفاع x العمق)<br>من الخارج<br>تجويف الفرن | <br>٥١٧ x ٢٩٧ x ٤٣٦ مم<br>٣٣٦ x ٢٤١ x ٣٤٩ مم |
| الحجم | ٢٨ لتر |
| الوزن<br>الصافي | ١٧ كيلو جرام تقريباً |

SAMSUNG
ELECTRONICS

**هل لديك أسئلة أو تعليقات؟**

| البلد | اتصل | أو زر موقعنا على |
|---|---|---|
| تركيا | ٤٤٤ ٧٧ ١١ | www.samsung.com/tr |
| جنوب أفريقيا | 0860-SAMSUNG (726-7864) | www.samsung.com/za |
| الإمارات | 800-SAMSUNG (726-7864)<br>8000-4726 | www.samsung.com/ae |